

VISTA

restaurante

Chefe Executivo | **João Oliveira**

Alguns dos itens do nosso menu podem conter nozes e sementes. Existe sempre um pequeno risco de que vestígios minúsculos destes possam estar em qualquer outro prato ou comida servida no nosso restaurante. Nós compreendemos os perigos para as pessoas com alergias graves. Por favor, peça para falar com o “Maître d’Hotel”, para que este possa ajudá-lo a fazer qualquer escolha alternativa.

IVA incluído

Existe Livro de Reclamações

Nota: O menu de degustação é servido em mesas que tenham marcação até às 21h30, sendo que todas as pessoas da mesa terão que optar pelo mesmo menu.

Menu do CHEF

Amêijoia | aipo & **Sapateira** | truta
Maçã verde | espinafres & **Frango** | piri – piri
Cavala | rabano

Carabineiro do Mediterrâneo
ostras | tomate verde | pão alentejano

Azevia
nabo | agrião | biqueirão | amêndoas verdes

Pão | trigo | **Azeite D.P.C.** | **Manteiga** | cabra

Vitela Minhota
tupinambor | cogumelos | molejas | bordalesa

As laranjas do Algarve
a nossa pré-sobremesa

Maçã Verde
rabano | maçã | aipo | wasabi

Petit fours

Menu do CHEF
110,00€ por pessoa

Suplemento de 4 Queijos Nacionais
24,00€ por pessoa

HARMONIZAÇÃO de Vinhos

Quinta da Pedra - 2014

Alvarinho · Monção e Melgaço

Terrenus Reserva V.V. - 2015

Vinhas Velhas · Alentejo

Kompassus Bical - 2016

Bical · Bairrada

Paxá Vinhas Velhas - 2017

Crato · Algarve

Quinta de Lemos - 2008

Touriga Nacional · Dão

Dócil Au Au - 2017

Riesling · Douro

Blacket Tawny 10 Anos

Douro

Harmonização Menu do CHEF

55,00€ por pessoa

Quinta da Pedra / Kompassus / Quinta de Lemos | Dócil Au Au

